



"Ça ne mange pas de pain !"
l'actualité de l'alimentation en questions

« Cantines : à l'école de nos craintes »

L'intégrale de l'émission de juin 2008





La Mission Agrobiosciences organise, depuis le 6 novembre 2006, une émission mensuelle sur l'actualité de l'alimentation et de la société intitulée "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement le Plateau du J'Go).
Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.
Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences invite, pour chaque émission, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.
Initialement co-organisé avec le bistrot le J'Go (16 place Victor Hugo à Toulouse), l'émission, qui s'appelait alors "Le Plateau du J'Go" était enregistrée en public dans ce lieu festif, le premier lundi de chaque mois, puis retransmise sur les ondes de Radio Mon Païs (90.1). Depuis le mois d'octobre 2007, pour des raisons techniques, elle a déménagé dans le studio de Radio Mon Païs et a ainsi été rebaptisée : "Ça ne mange pas de pain !". L'émission peut être écoutée sur les ondes de cette radio, les 3ème mardi de 17h30 à 18h30 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois et par podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet :
http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais

Au menu de l'émission de juin 2008
« Cantines : à l'école de nos craintes »

L. Gillot : Bonjour et bienvenue dans "Ça ne mange pas de pain !", l'émission radiophonique de la Mission Agrobiosciences. En ce mois de juin, l'émission se penche sur les cantines scolaires. Il peut paraître surprenant d'évoquer ce sujet avant l'été, la cantine étant traditionnellement abordée lors de la rentrée des classes. Reste que cette thématique revient fréquemment dans les médias.
Impact de la hausse des prix des denrées alimentaires sur celui du ticket, débat sur la gratuité, introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique, normes européennes, etc. Et autant de questions qui se posent à ce lieu qui semble cristalliser un certain nombre de nos craintes relatives à l'alimentation que ce soit en matière de sécurité sanitaire, de nutrition ou même de sécurité alimentaire.
Pourquoi les cantines focalisent-elles tant notre attention ? Quelles sont les contraintes qui s'appliquent en cuisine ? D'ailleurs, à quoi ces dernières ressemblent-elles ? C'est ce que nous allons voir au fil de cette émission avec les chroniqueurs de "Ça ne mange pas de pain !" et leurs invités, parmi lesquels Jérôme Massip, des Cuisiniers du Midi, et Gérard Garrigues, chef cuisinier du Moaï.
Cette émission de juin coïncide également avec le quarantième anniversaire de Mai 68. En guise de "Mise en bouche", nous avons demandé à Jacques Rochefort de se remémorer l'époque où il portait des culottes courtes et fréquentait la cantine. Une chronique à la "Georges Pérec" et son « *Je me souviens* ».

Mise en bouche

« Le pavé est dans l'assiette »

Chronique de Jacques Rochefort, à la "Georges Pérec"
Suivie d'une discussion avec les chroniqueurs et Jérôme Massip, des Cuisiniers du Midi

J. Rochefort : *Je me souviens* qu'à la cantine, j'ai subi l'assaut des fourchettes des copains alors que je voulais reprendre des frites avec les mains.

Je me souviens que l'on mangeait beaucoup de purée liquide laquelle s'appelait *Mousline*.

Je me souviens que le steak était bien trop cuit.

Je me souviens qu'à la cantine, le rab était pour les grands et les plus forts.

Je me souviens que l'on servait les copains à tour de rôle et que l'on empilait les assiettes en bout de table.

Je me souviens que durant la grève générale de 68 la cantine du lycée était restée ouverte et des paysans venaient apporter des pommes de terre, des tomates et des melons.

Je me souviens qu'il y avait beaucoup de sauces et de ragoûts où l'on avait du mal à distinguer et à attraper les morceaux de viande.

Je me souviens des pommes de terre vapeur et des potées de choux, des lentilles au milieu des cailloux et du bruit de la louche raclant le fond du plat.

Je me souviens qu'il y avait souvent des pâtes et du poulet qui se détachait facilement.

Je me souviens qu'à la télévision ma mère regardait les recettes de Raymond Oliver présentées par Catherine Langeais.

Je me souviens que ma grand-tante utilisait *La bonne cuisine* de Madame Saint-Ange en écoutant la minute de Saint-Granier à la radio.

Je me souviens qu'on nous disait à la télévision, pendant la réclame, qu'il fallait suivre le bœuf.

Je me souviens que la Gauche prolétarienne avait fait une razzia chez Fauchon pour distribuer les produits de luxe dans un foyer d'immigrés.

Je me souviens que Georges Séguy, secrétaire général de la CGT, avait pour habitude de manger un cassoulet à déjeuner avant de partir en "manif" l'après-midi.

Je me souviens que j'avais demandé à mon père si le Général de Gaulle avait mangé de la choucroute lorsqu'il s'en fut à Baden-Baden.

Je me souviens d'avoir bien mangé en Mai 68.

Je me souviens que j'ai mis du temps à digérer Mai 68.

L. Gillot : Jean-Marie Guilloux, ces images vous font-elles écho ?
J.-M. Guilloux : Cela m'évoque le plaisir et l'appétence que nous avions devant des gamelles huileuses. A ce détail près : la référence à G. Pérec aurait peut-être changé de titre. De « *Je me souviens* », nous sommes aujourd'hui passés à "*la vie mode d'emploi*".

S. Berthier : Pourtant, aujourd'hui comme hier, on entend dire que la purée est liquide ; les pâtes, collantes… Alors Jérôme Massip, les choses ont-elles changées depuis Mai 68 ?
J. Massip : Cuisiner en grandes quantités impose l'utilisation de techniques différentes. Vous évoquez les pâtes collées. Il est vrai que le résultat n'est pas toujours à la hauteur des espérances… Mais n'oublions pas les contraintes auxquelles le cuisinier doit faire face. Reprenons l'exemple du steak haché "archi cuit". Jusqu'à présent, nous essayions de le faire saignant. Désormais, avec la réglementation européenne, il sera systématiquement "cuit" dans toutes les cantines scolaires d'Europe car celle-ci nous impose de le servir avec une température au minimum égale à + 63°C à cœur.

L. Gillot : Qu'en est-il des fameux plats en sauce que Jacques décrivait ? Sont-ils toujours à la carte ?
J. Massip : Dans ma cuisine, je les propose essentiellement en hiver. Ces plats se préparent avec des morceaux de viande à braiser qui sont moins chers que ceux à griller par exemple. Pour autant, cela n'est pas synonyme de mauvaise qualité.

S. Berthier : Bertil, une réaction ?
B. Sylvander : J'ai, comme Jean-Marie, le souvenir des plats huileux et froids, d'une mauvaise qualité. Si, en règle générale, quand on se souvient du passé, on a tendance à l'embellir, dans le cas présent, cela me semble difficile. Mais j'imagine que la cuisine a bien dû changer depuis.
J. Massip : Effectivement, beaucoup de choses ont évolué en 40 ans y compris dans la restauration scolaire. Cela n'empêche pas les médias de faire toute une histoire dès qu'un enfant est malade après avoir mangé à la cantine. Certains n'y vont pas avec le dos de la cuillère parlant très vite de toxi-infection ici ou là, alors qu'il faut attendre au moins 72h pour avoir les résultats de l'analyse par un laboratoire.

L. Gillot : Jacques évoquait également le plat que l'on dépose sur la table et dans lequel chacun se sert. Ce type de service existe-t-il encore aujourd'hui ? Ou le self a-t-il été généralisé dans tous les établissements ?
J. Massip : Le self existe partout sous des formes différentes, la forme linéaire étant la plus courante. L'élève prend son plateau, ses couverts, le pain, le dessert, le plat, les entrées et "s'en va". Il existe d'autres formes comme le scramble – les ilôts – que l'on trouve essentiellement dans les lycées, les élèves de collège étant, à mon avis, trop immatures pour ce système, même si cela existe aussi en collèges bien entendu. Ce système est plus convivial.
S. Berthier : Reste que ce type de service, où l'on propose une multiplicité de plats aux enfants, serait anxiogène pour ces derniers.

B. Sylvander : J'ai entendu un gestionnaire d'une cantine à Rennes qui disait jeter à la poubelle plus de la moitié de la nourriture servie aux enfants. Est-ce une réalité partout ?
J. Massip : Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette situation. La qualité de la nourriture – des matières premières – en est une. Il y en a d'autres comme le grignotage. D'un côté, on jette une grande partie de la nourriture préparée à la cantine et, de l'autre, l'agent qui balaie la cour de récréation ramasse quantité de papiers de barres et autres produits sucrés. Quand vous mangez vers 10h30 et que vous passez à table aux environs de 11h30-12h00, il y a des chances pour que vous soyez un peu rassasié. On en revient à la question de l'éducation alimentaire des enfants.

L. Gillot : Je vous propose de rester sur ce thème des enfants, grands protagonistes de cette question des cantines scolaires. La relation aux enfants, c'est justement le thème de la chronique "Grain de Sel".

« Cantines : et si nous cuisinions les parents ? »

Entretien avec Patrick Denoux, Professeur des Universités en Psychologie interculturelle (Université de Picardie-Jules Verne), par Jean-Marie Guilloux

J.-M. Guilloux : Tout à l'heure, à propos de la référence à Georges Pérec, j'ai précisé que la chronique de Jacques aurait pu s'intituler la vie mode d'emploi. J'ai fait cette remarque en regard de la désorientation actuelle de la société sur de nombreuses choses, notamment l'éducation.
On ne sait plus dire, aujourd'hui, comment nous devons éduquer les enfants. En outre, nous avons tendance, de nos jours, à projeter nos propres anxiétés d'adultes sur les enfants. De quoi sommes-nous anxieux ? De presque tout : de l'emploi, de la mondialisation, de la planète, du tabac, de l'alcool – de l'hygiène donc – et, bien sûr, de l'alimentation. Nous nous sentons dépossédés : la marche du monde avance sans que nous puissions être des acteurs capables de nous forger un destin, de pouvoir agir réellement sur les événements. D'où ces craintes permanentes.
Le milieu scolaire, quant à lui, est au centre de ces projections. Ainsi, par exemple, dans certaines écoles, il est interdit de jouer aux billes. Sachez qu'aujourd'hui la cour de récré est cadrée, surveillée, pour qu'aucune bagarre ne survienne, empêchant au passage les enfants de négocier eux-mêmes leurs conflits. Songez que l'on fait disparaître les distributeurs de sucreries ou de soda par crainte de l'obésité des jeunes. Là encore, on supprime à défaut de négocier.
Ainsi le "bien manger" est devenu une obsession, une sorte de croisade des adultes projetés sur l'enfant. Par peur, non par nostalgie. Car nos générations ont connu ces fameuses gamelles de frites huileuses que nous évoquions précédemment. On réclamait le rab à corps et à cris. C'était un sport national ! Non, nous voulons que nos enfants se nourrissent d'un "bien manger", qu'ils soient issus de tradition de terroir de nos grands-mères - ce qui convoque un étonnant saut générationnel -, mais aussi des dernières avancées de la nutrition en lien avec la santé. Nous projetons cela pour que nos enfants y soient éduqués, qu'ils acquièrent cette culture "menacée", partant sans doute du principe que de culture, ils n'en auraient pas.
Reste que la culture, cela ne s'inculque pas. Et si nous sommes enclin à projeter, nous ne savons toujours pas ce qu'est la culture alimentaire de ces jeunes. Ceci est révélateur d'une rupture de notre société en perte de repères. Je suis allé poser la question à Patrick Denoux, Professeur de Psychologie Interculturelle à l'Université de Picardie-Jules Verne.

J'ai assisté à une réunion où les personnalités qui intervenaient sur l'alimentation, qu'elles représentent l'industrie ou les grandes institutions, s'interrogeaient sur le rapport qu'entretiennent les jeunes avec l'alimentation. Elles avaient fait le constat d'une perte de repères tant au niveau des repas, de la cuisine, que d'une manière d'appréhender l'alimentation en termes culturels. En résumé, il n'y aurait pas de repères chez les jeunes sur une culture de l'alimentation. Nous devons donc nous charger de les éduquer pour qu'ils retrouvent des repères dans cette culture. Qu'est-ce que cela vous inspire ?
P. Denoux : Je ne pense pas qu'il y ait une perte de repères. A mon sens, mais je peux me tromper, nous sommes plutôt dans une phase de constitution de nouveaux repères que nous ne parvenons pas à identifier clairement.
Cela étant, deux choses m'interrogent. Tout d'abord, la question d'une transmission éducative du savoir gastronomique, culinaire, de pratiques traditionnelles, supposés être en voie de perdition est devenue un objet socialement posé. Il y a très certainement derrière ceci une volonté de normaliser des pratiques culinaires erratiques dont personne ne perçoit pas les tenants et les aboutissants.
Ensuite, si nous observons les pratiques alimentaires/culinaires des jeunes, nous constatons que celles-ci sont marquées par une grande diversité de traditions qui se juxtaposent sans réussir à s'articuler réellement les unes aux autres, à entrer dans une forme d'autopoïèse, c'est-à-dire une forme de création, de constitution à partir de ces bases hétérogènes.
Selon moi, l'éducation, à l'inverse de tendre vers une sorte de normalisation, doit aider les jeunes à

construire des articulations entre des traditions très hétéroclites. C'est là, à mon avis, que nous pouvons leur rendre service et que pourrait s'inscrire un souci éducatif qui échapperait à un objectif sous-jacent de normalisation.

Mais il semble que cette posture adoptée par les adultes soit une posture d'inquiétude par rapport à la jeunesse plus qu'un principe conscient de normalisation.

Il ne fait pas de doutes que nous sommes dans une société traversée par le jeunisme, qui centre les trois-quarts de ses valeurs autour d'éléments bien plus caractéristiques de la jeunesse que de la vieillesse. Nous sommes dans une société qui, d'une certaine manière, met à l'écart tout ce qui peut indiquer le vieillissement. A ce titre, le jeune hypostasié, mis en évidence, suscite en contrepartie, dans les représentations, un sentiment de dangerosité. « Que va-t-il émerger de cette génération ? Cette nouveauté qui semble n'être qu'une simple soumission à des standards internationaux, ne va-t-elle pas, finalement, éradiquer nos formes familières de nutrition ? » Voilà d'une manière générale, une grande partie des inquiétudes portées par la population qui, pour autant, ne sont pas spécifiques à l'univers de l'alimentation. C'est une inquiétude, simplement, d'une société focalisée sur la jeunesse et les valeurs afférentes, mais surtout inversant les rapports générationnels et se trouvant dans l'incapacité d'entrer dans une réelle transmission au sens d'une authentique confrontation de cultures générationnelles différentes à propos de l'alimentation. C'est bien là, la limite que nous percevons. Mais la menace ressentie, selon moi, résulte naturellement de cette focalisation.

Une société aussi inquiète, est-ce déjà arrivé dans l'histoire ? Sentez-vous qu'il y a là, aujourd'hui, un sentiment de dépossession, une perte de repères ? D'ailleurs à quoi serait-elle due ? S'agit-il d'un événement dans notre société ou est-ce arrivé dans d'autres sphères et dans d'autres domaines ?

Margaret Mead[1] distinguait, pour résumer, les sociétés préfiguratives, prenant pour repère la génération à venir, des sociétés postfiguratives, prenant pour repère les générations passées. Nos sociétés, depuis la fin du XIXème siècle, se sont centrées sur les nouvelles générations, le futur jalonnant rétrospectivement le passé.

Actuellement, nous vivons des situations tout à fait étranges. Car désormais, les parents ne vivent plus la différence générationnelle comme une position parentale traditionnelle. Nous n'assistons pas pour autant à une inversion des rôles, même s'il arrive parfois que les enfants se prennent pour les parents de leurs parents. Aujourd'hui, à mon sens, nous nous trouvons davantage dans un contexte au sein duquel, parents comme enfants s'avèrent si puissamment individualisés par nos sociétés narcissiques ou, comme le dirait Christopher Lasch[2], envahies par le moi, que les parents deviennent les pairs des enfants. Non pas "les enfants des enfants", comme il est donné de le lire ou de l'entendre mais bien les rivaux. Et à ce titre, les jeunes sont ressentis comme présentant une certaine dangerosité.

Pourquoi cela se focalise-t-il sur l'alimentation ? Y a-t-il d'autres thèmes sur lesquels ce phénomène se focalise ?

Il y a bien sûr d'autres thèmes sur lesquels ce rapport générationnel assez insolite se cristallise. Mais l'alimentation a ceci de particulier qu'elle est le lien le plus archaïque de la transmission inter-générationnelle. Depuis l'enfance, nous avons appris à aimer certains objets nutritifs et à en détester d'autres. Ces formes de définitions de bons et mauvais objets, ancrées de façon extrêmement archétypique dans notre fonctionnement mental, nous tendons par la suite à les transmettre. Lorsque cette transmission défaille, cela suscite une interrogation profonde du lien générationnel.

Il semble que, dans la génération des parents d'aujourd'hui, on se réfère, dans la transmission du "bien manger" pour des jeunes, à une nostalgie de sa propre jeunesse laquelle se rapporte à celle des grands-parents. Il y a des strates de génération dans ce phénomène qui doivent vous interroger.

Il n'y a rien de bien nouveau. Reste que, selon moi, cet engrenage de la transmission n'opère pas comme il le faisait antérieurement. Notez que je dis comme il le faisait antérieurement et non comme il devrait le faire. Et c'est bien cela qui interpelle les anciennes générations : la transmission ne peut plus s'opérer de façon aussi homogène qu'auparavant. Dès lors, le défi lancé à la transmission générationnelle quant aux questions alimentaires est bien celui de l'intégration de l'hétérogénéité.

1 Anthropologue américaine, auteure notamment de *Culture and commitment : a study of the generational gap,* publié en France en 1971 sous le titre *le fossé des générations*. Pour en savoir plus sur ses travaux : http://www.cairn.info/revue-informations-sociales-2006-6-page-27.htm

2 Philosophe américain, auteur de *La culture du narcissisme (1979).*

« Vous y connaissez-vous en cantine ? »

Le Quizz

Quand est née la première cantine ?
En 1881, la loi Jules Ferry institue l'école laïque et obligatoire. La même année, la ville de Paris accorde une aide alimentaire « aux enfants pauvres qui fréquentent les établissements scolaires ». A l'époque, la « cantine est conçue comme une œuvre de charité ». Chaque bénéficiaire d'une prestation sociale recevait sa ration. La cantine a donc été créée pour les plus pauvres.

Combien d'enfants fréquentent aujourd'hui les cantines en France ?
Plus de 6 millions de la maternelle au lycée. Ce qui représente environ 1 milliard de repas par an.

Combien de temps un élève passe-t-il à table à la cantine ?
Entre 16 et 30 minutes dans plus de 3 établissements sur 4 alors qu'une circulaire recommande 30 mn pour le déjeuner.

Qui gère les cantines scolaires ?
Dans le primaire, ce service est à la charge des municipalités. Elles assurent elles-mêmes le service ou le délèguent à des sociétés de restauration privée et en fixent le prix.
Pour les collèges et lycées, depuis le 1er janvier 2005, il y a transfert de compétences en matière d'hébergement et de restauration aux départements et aux régions. Le prix du repas est arrêté en conseil d'administration.
Dans tous les cas, le prix facturé n'est pas le coût du repas. Les familles ne supportent pas le coût réel de la restauration scolaire.

« Les cantines mises à plat »

Par Sylvie Berthier et Jérôme Massip, des Cuisiniers du Midi

S. Berthier : Pour cette séquence "Les pieds dans le plat", je vous propose de plonger au cœur de la cuisine d'une cantine avec Jérôme Massip, cuisinier au collège Camille Claudel de Launauguet (31). Quelques petites précisions avant cela. Suite au Grenelle de l'environnement, le Gouvernement a fixé l'objectif d'intégrer 15 à 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique dans les menus des restaurants des collectivités publiques d'ici 2012[3]. Il y a quelques semaines, Danone a lancé une pétition « *Du bio dans les cantines* » qui a recueilli plus de 10 000 signatures. Un vent bio souffle sur les cantines...
Est-ce fait pour rassurer les parents ? Il faut dire que ces derniers ont une perception relativement négative de la cantine. « Est-ce que les enfants mangent suffisamment ? Mangent-ils bien ? Ont-ils le temps de prendre leur repas ? N'est-ce pas trop fatiguant notamment pour les plus petits ? Ne risquent-ils pas d'être malades ? Etc. » Pour certains parents, la cantine est même une jungle dans laquelle les petits se font piquer le dessert par les plus grands. Nous avons de multiples idées et représentations de la cantine aujourd'hui.
Nous allons donc voir, en compagnie de Jérôme Massip, ce qu'il en est réellement.

Jérôme, vous êtes membre d'une association qui s'appelle les Cuisiniers du Midi. Pouvez-vous nous en dire deux mots ?
J. Massip : Les Cuisiniers du Midi[4] est une association de cuisiniers de collèges et lycées publics de Midi-Pyrénées. Elle a été créée pour répondre à toutes les interrogations que peuvent avoir les parents vis-à-vis de la restauration scolaire. Notre démarche est une démarche d'ouverture pour montrer la réalité d'une cuisine collective – ce lieu obscur où l'on ne sait pas trop ce qu'il s'y passe. Nous voulons montrer et rappeler que, derrière les fourneaux, il y a d'abord des professionnels de la restauration, issus le plus souvent d'une restauration classique et

3 Revue de presse, Mission Agrobiosciences, 11 avril 2008 : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2359

4 http://cuisiniersdumidi.wifeo.com/documents/Nouveau-fascicule-pour-site.pdf

traditionnelle, des individus diplômés de l'école hôtelière, bref des cuisiniers comme les autres qui font avant tout ce métier par amour. Personnellement, je connaissais peu la restauration scolaire et collective lorsque j'ai commencé ce métier. Mais depuis, je m'épanouis dans ce que je fais car j'ai à la fois la possibilité de cuisiner et d'éduquer les enfants au goût, à l'équilibre alimentaire, à la découverte de produits du "terroir", bref au bien manger.

Au sein de votre association, discutez-vous du fait que l'on vous demande de faire quantité de choses : du social, de la nutrition, de l'éducation alimentaire, de l'économie, de la qualité hygiénique, du sanitaire, de l'organoleptique... N'avez-vous pas l'impression que l'on vous en demande beaucoup ? Comment vivez-vous cela ?

J. Massip : Même s'il y a de nombreux facteurs à contrôler, nous arrivons à gérer l'ensemble. J'aimerais ici préciser une chose concernant l'aspect sanitaire. Dans votre introduction, vous évoquiez la crainte des parents vis-à-vis des possibles intoxications alimentaires. Sachez qu'il y a beaucoup moins de risques de tomber malade dans une cantine qu'à la maison. Chez soi, lors d'un repas de famille par exemple, on va facilement laisser traîner sur la table, tout un après-midi, le gâteau à la crème... Je le répète : vous avez vraiment moins de risques de tomber malade en restauration collective que dans votre propre maison.

Pour arriver à ce résultat, il est vrai que nous devons gérer de nombreuses contraintes. Cela étant, n'oublions pas que les réglementations européennes en matière d'hygiène, aussi strictes soient-elles, sont faites pour garantir des produits sains aux enfants. Ce n'est donc pas quelque chose à prendre à la légère. Pour ma part, je cuisine toujours en me mettant à la place des parents d'élèves ou comme je cuisinerais pour mes propres enfants.

Mais vous ne cuisinez pas tout à fait de la même manière chez vous. Lorsque nous avons préparé cet entretien, vous m'avez expliqué que, chez vous, le chat traîne dans la cuisine, chose impensable en restauration scolaire. Dans les cuisines des cantines, vous êtes soumis à des règles d'hygiène très sévères dont le port du masque et du bonnet n'est qu'un des aspects... Une pomme ou même un œuf dur doivent passer par tout un nombre de manipulations avant d'arriver dans l'assiette des enfants. Expliquez-nous ça.

Signalons d'abord un paradoxe. Vu de l'extérieur, le port du masque et des gants, alors qu'il vise à protéger les aliments d'une contamination, n'est pas rassurant mais, d'une certaine manière, angoissant. A la vue de ces derniers, on se dit qu'il y a un risque. Pourtant tout est fait, au contraire, pour le diminuer. Prenons justement l'exemple de la pomme. La réglementation veut que les fruits et légumes subissent un bain de trempage dans une eau avec un certain taux de chlore, suivi de deux bains de rinçage. Avant que l'enfant ne croque dans sa pomme, il y a donc tout un processus de lavage qui est mis en place. Mais parallèlement, cela soulève d'autres questions parmi lesquelles celle de la quantité d'eau utilisée pour manger une pomme.

Vous êtes donc d'accord avec ces méthodes de sécurité.

D'une certaine manière, la réglementation veut que l'on prouve que ce que l'on fait, on le fait bien. Peut-être faut-il la voir sous cet angle. En outre, il y a eu une forte évolution en ce qui concerne l'aspect sanitaire. Si aujourd'hui les médias peuvent s'emparer d'un événement tel que les TIAC – les toxi-infections alimentaires collectives -, c'est parce que celles-ci sont déclarées à partir du moment où deux personnes présentent les mêmes symptômes. Cela ne signifie donc pas que l'on a empoisonné 300 enfants ; deux personnes présentant les mêmes symptômes suffisent pour enclencher le processus : déclaration aux services vétérinaires, analyse des repas systématiquement conservés depuis 5 jours, etc. Je suis persuadé que les TIAC étaient bien plus nombreuses auparavant, mais qu'elles étaient moins bien détectées et répertoriées qu'aujourd'hui.

Vivez-vous avec cette peur d'être montré du doigt ?

Bien sûr, nous en avons conscience. Mais il ne faut pas non plus sombrer dans la psychose. Nous sommes des professionnels, réfléchis, conscients de ce qui nous attend. On sait ce qu'il faut faire et ne pas faire.

Vous êtes une cuisine autonome qui sert tout de même 400 repas par jour. Autrement dit, vous n'êtes pas ce que l'on appelle un satellite alimenté par les cuisines centrales, en liaison chaude ou froide. Quels types de produits utilisez-vous ? Des produits frais, des produits déjà un peu travaillés en amont par l'industrie alimentaire ? J'ai du mal à imaginer que vous épluchiez 1000 pommes de terre pour un repas de midi...

Et pourtant, nous proposons de la pomme de terre vapeur fraîche ! Mais pour ce faire, nous disposons

de ce que l'on appelle une parmentière qui permet d'éplucher les pommes de terre. Dans ma cuisine, j'utilise tous les produits que l'on peut rencontrer sur les étals, du brut au pré-préparé : de la carotte fraîche pour faire des carottes râpées, de la viande fraîche sous-vide, des légumes surgelés... Il n'y a que les produits en conserve que j'utilise peu à vrai dire.

On lit dans la presse depuis plusieurs mois qu'avec la flambée des prix alimentaires, les cuisiniers ont du mal à joindre les deux bouts et qu'il n'y a plus de rab à la cantine. Est-ce le cas chez vous ?

Tout dépend du plat proposé. Si je fais des salsifis, il y a de grandes chances pour qu'il y ait du rab ! Reste que le prix demeure un problème dans ce type de restauration qui se veut solidaire et sociale. Et effectivement, nous sommes confrontés à une hausse des prix, certaines denrées ayant augmenté de 40%, comme les pâtes alimentaires, certains produits laitiers et même le lait.

Il faut savoir qu'en restauration scolaire, nous sommes soumis à la règle des marchés publics. En tant que gestionnaire d'argent public, on nous demande de réaliser des appels d'offres non nominatifs dont le principal intérêt est d'acheter au "mieux offrant". Dans le cas présent, cela nous permet de lancer, avec d'autres cantines, des appels d'offres communs, sur un département par exemple, afin de bénéficier d'une remise de prix. Mais il est vrai que le budget reste une surveillance de tous les jours.

Cette situation a ses avantages et ses inconvénients. D'un côté, vous bénéficiez de prix intéressants, mais de l'autre vous ne pouvez pas réellement choisir vos fournisseurs. Ainsi, plusieurs collectivités ont exprimé l'envie de proposer, dans leurs cantines, des produits bio ou des produits de terroir, ce qui est très difficile à mettre en place avec cette règle des marchés publics. Comment fait-on pour, à la fois, respecter cette dernière et proposer ce type de produits ?

L'association des Cuisiniers du Midi est aussi là pour dire que ce n'est pas parce que l'on est en restauration scolaire que l'on ne peut pas proposer de bons produits. C'est avant tout une question de gestion de budget.

Néanmoins, comme vous l'avez dit, la réglementation européenne sur les marchés publics ne me permet pas d'exiger, par exemple, de la viande de bœuf française. Nous devons trop souvent nous tourner vers le plus offrant, sans réellement nous soucier de la qualité du produit. Situation paradoxale à l'heure où tout le monde réclame de la qualité y compris pour les enfants...

Cependant, dans cette réglementation, il est possible, pour des questions environnementales, de poser une close permettant d'accéder à des produits de proximité. Par exemple, dans ma cantine, pour des questions de réduction de la production de gaz à effet de serre, nous avons demandé à travailler avec des producteurs de viande dont le lieu d'élevage se situe à moins de quatre heures de transport du lieu de consommation. C'est une manière d'accéder aux produits locaux, de qualité y compris bio.

Sur ce point, j'aimerais faire une précision. Avant le Grenelle de l'environnement, la restauration scolaire devait déjà intégrer 12% d'aliments issus de l'agriculture biologique. Dans les faits, on en était à 6%. J'attends donc de voir quelles seront les solutions proposées pour atteindre les 20%.

Gérard Garrigues, vous allez ouvrir prochainement au Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse, le restaurant le Moaï. Quel regard portez-vous sur le métier de Jérôme Massip ?

G. Garrigues : Il s'agit d'un métier devenu très difficile. Je les admire beaucoup car, en dépit de toutes les contraintes réglementaires, économiques etc., auxquelles ils sont soumis, on sent qu'ils aiment leur métier. Mais d'un autre côté, j'imagine que réussir à faire quelque chose de bon avec si peu de moyens, leur donne toute la dimension de leur passion.

B. Sylvander : Quels types de relations avez-vous avec les parents ? Sentez-vous un manque d'informations, d'éducation, de suivi ? Comment y remédier ?

J. Massip : J'invite tous les cuisiniers à prendre part aux conseils d'administration de chaque établissement. Cela permet de rencontrer les élèves et les parents d'élèves, de leur expliquer notre métier et même, pourquoi pas, de leur faire visiter la cuisine.

La communication est quelque chose d'important de nos jours. Et même s'il restent beaucoup de choses à faire, je pense qu'ils sont sensibles, malgré tout, à ce que l'on fait pour leurs enfants.

Chronique Sur le pouce

« Au Moaï, le Muséum se met à table »

Par Lucie Gillot et Gérard Garrigues, cuisinier, chef du Moaï

L. Gillot : Ancien chef du Pastel, étoilé au Guide Michelin, Gérard Garrigues est l'un des plus fameux cuisiniers de la ville rose. Après la fermeture de sa table gastronomique "Le Pastel", ceux qui étaient déçus de ne plus pouvoir déguster ces mets ont pu se consoler en les préparant eux-mêmes puisque Gérard Garrigues anime une chronique culinaire dans l'émission de France 3 Sud, « *C'est mieux le matin* ». Mais ce n'est pas pour cette raison qu'il est l'invité de "Ça ne mange pas de pain !", mais parce qu'il inaugure ce mercredi 18 juin, le "Moaï", le restaurant du Muséum d'Histoire Naturelle, juste à côté du jardin des plantes de Toulouse.

Gérard Garrigues bonjour et merci d'avoir accepté cette invitation. Votre restaurant s'appelle le Moaï. D'où vient ce nom ?
G. Garrigues : Le restaurant tire son nom des statues de l'Ile de Pâques qui sont d'ailleurs le thème général du restaurant. En fait, le Muséum d'Histoire Naturelle possède de nombreux documents sur celle-ci - c'est un sujet important de sa collection - et il a donc choisi ce nom pour le restaurant.

Le restaurant se situe dans le Muséum. Quel type d'établissement est-ce ? Une table gastronomique comme le Pastel ?
Pas du tout. Le Moaï n'est pas un restaurant dit "gastronomique" comme pouvait l'être le Pastel. Pour autant, cela ne signifie pas que j'ai tiré un trait sur la gastronomie, loin de là. D'ailleurs, personne n'a encore véritablement défini ce qu'était la gastronomie, quel type de cuisine pouvait être qualifié comme tel. Pour ma part j'ai souhaité, avec ce nouvel établissement, épurer certaines caractéristiques de la restauration, pour me consacrer à la cuisine. Le midi, il n'y aura pas de service à l'assiette : ce sera un self. Un style cafétéria donc, où le service est réduit au minimum mais avec une grande exigence sur la qualité des assiettes présentées. Les plats seront servis dans de la porcelaine et avec, bien sûr, un souci esthétique. L'objectif est de mettre à la disposition du plus grand nombre une certaine qualité, tant du point de vue du contenu que du contenant. C'est très important. La qualité est, pour moi, une question de respect par rapport aux personnes que nous accueillerons à déjeuner. Bien évidemment, toute chose a un prix. Mais nous allons tenter de mettre ces produits et ces plats à la portée des visiteurs du Muséum d'Histoire Naturelle et du plus grand nombre, bref à la portée de tous ceux et celles qui veulent goûter quelque chose d'un peu différent par rapport à ce qu'ils peuvent manger dans une cafétéria.

En résumé, le principe du Moaï, c'est l'exigence d'une grande table, en terme de créativité, de goût et de présentation des mets mais à un prix abordable.
Tout à fait. Nous allons ainsi supprimer certains coûts liés au service ou même à la constitution et la gestion d'une cave. Il n'y aura pas de grands stocks de vin mais une sélection de vins régionaux, que nous allons régulièrement renouveler, en privilégiant les vins du Sud-Ouest. Après deux ans de réflexion, je me suis rendu compte qu'il est très intéressant et stimulant de travailler, ce que l'on pourrait nommer dans la grande gastronomie, du bas produit.

Sera-t-il également ouvert le soir ?
Oui mais avec une formule différente. Le soir, la cafétéria laissera place à un restaurant, avec, de nouveau, un concept assez particulier. Le menu proposé changera tous les mois. Il n'y aura pas de carte comme cela se fait habituellement. Chaque mois, le menu sera décliné selon une thématique différente, qui pourra être en lien avec les expositions du Muséum. Les convives pourront déguster une cuisine sur le thème de la Chine ou même de la pomme de terre. On s'amusera autour d'une idée en créant des plats originaux.

Vous évoquez la Chine. Il est vrai que vous avez beaucoup voyagé ces derniers temps. Ces voyages vont-ils influencer votre cuisine ? Sera-t-elle plus métissée ? Donnerez-vous toujours la part belle aux produits de Midi-Pyrénées ?
Qu'il s'agisse des légumes ou de la viande, les produits régionaux vont continuer à occuper une place centrale dans ma cuisine. Nous allons tenter d'en proposer autant que possible. Mais comme c'était déjà le cas au Pastel, nous ajouterons quelques touches "exotiques" en plus. Celles-ci

seront simplement la preuve que la cuisine est un moyen d'échanges, un lieu de croisement des cultures.

Qu'est-ce qui vous a donné envie d'ouvrir ce restaurant ?
C'est d'abord une question d'opportunité puisque la Mairie de Toulouse a lancé un appel d'offres sur ce projet. J'y ai répondu car je trouvais le challenge intéressant à relever. Le concept est assez éloigné de ce que j'ai pu faire auparavant. D'une certaine manière, je ré-apprends un métier. D'ailleurs, cette émission est consacrée aux cantines et donc à la cuisine collective. Avec ce projet, je me rends compte que cuisiner pour un grand nombre de personnes nécessite un matériel spécifique, de qualité, une cuisine avec une bonne marche en avant[5] et un respect scrupuleux des principes d'hygiène. Je ne dis pas que ce n'est pas le cas d'un restaurant classique. Mais dans ce dernier, on travaille plus en lien avec la tradition ; les normes réglementaires sont moins strictes, moins exigeantes. Au Moaï, il me faut allier la qualité de la cuisine et de l'hygiène.

Rendez-vous donc pour l'inauguration, ce mercredi 18 juin.
La cafétéria sera en effet inaugurée ce mercredi. On va commencer par y travailler des légumes, des fruits, des choses assez fraîches pour l'été. On fera une ouverture définitive de l'ensemble du projet, avec le restaurant, à la rentrée 2008.

5 Méthodologie d'organisation d'une cuisine. Son principe est que les circuits "propres" (aliments, matériel propre) et les circuits "sales" (déchets, épluchures, matériel utilisé...) ne doivent pas se croiser.

À emporter

« 23andme... Mes 23 chromosomes vous séduisent-ils ? »

Chronique de Joël Gellin, généticien, directeur de recherches Inra

J. Gellin : Tapez donc 23andme sur la toile (23 chromosomes et moi). Pour 600 euros, on vous propose d'ouvrir le secret de votre propre ADN. Après une commande sur internet, vous recevrez en kit, un tube accompagné d'une petite brosse pour récupérer un peu de salive. Vous envoyez le tout dans une enveloppe à l'adresse indiquée. Le but avancé est de vous fournir une information sur votre risque de développer une maladie parmi une liste proposée sur le site.

Il nous faut tout d'abord préciser les choses. Le plus gros de la structure de l'ADN est partagé par tous les humains, 1 à 2 % seulement diffèrent d'un individu à l'autre. Les progrès phénoménaux des machines de séquençage permettent maintenant de proposer une véritable information sur les différences génétiques existant entre les individus. En recherche médicale, pour simplifier, les généticiens testent beaucoup d'individus et tentent de trouver une corrélation entre une différence particulière d'une petite zone sur l'ADN et une maladie. Avec cette première information, on peut mieux comprendre le fonctionnement des gènes dans cette région et, à terme, trouver la partie de l'ADN responsable ou impliquée dans l'anomalie de fonctionnement de l'organisme.

La société 23andme inverse cette approche scientifique. Il ne s'agit plus de voir s'il y a un lien entre une différence de l'ADN et une pathologie avérée. 23andme part de la structure de votre ADN pour vous dire si vous avez, ou non, un risque de développer telle ou telle maladie. Or cette idée, commune et de prime abord intéressante, est loin d'être toujours pertinente. Elle est même parfois dangereuse selon moi.
Dans le domaine de la santé, les choses sont, en effet, compliquées. Il n'y a pas qu'un gène à l'origine d'un problème mais probablement plusieurs qui interviennent chacun pour une partie infime du déclenchement d'une anomalie ou d'une maladie. La part du milieu (de l'environnement) et de votre mode de vie est énorme et primordiale. Dès lors, 23andme peut donner, au minimum, une information mal adaptée. En France, par exemple, l'obtention d'informations sur le génome humain est médicalement très encadrée. Les tests génétiques préventifs, par exemple pour le cancer du sein, ne sont proposés aux patientes qu'après une étude de la prévalence de cette maladie dans la famille. Si cette étude suspecte la présence d'un variant génétique délétère, alors il y a un contrôle médical renforcé de la patiente. Mais ce test génétique ne vaut que pour les variations d'un gène particulier responsable que d'un petit pourcentage de cancers du sein. Si le test

fournit par 23andme indique que vous n'avez pas l'anomalie en question, qui est la seule testée, cela ne dit pas grand chose sur vos risques de développer un cancer du sein. Ainsi, vous devez conserver une bonne hygiène de vie et effectuer les classiques mammographies. Donner cette information sans ces précisions peut avoir un effet démobilisateur. 23andme est, me semble-t-il, au minimum un "business à risque".
En outre, le risque reste évidemment un manque de fiabilité des tests effectués par cette société. Rien ne nous permet aujourd'hui de s'assurer de la qualité des prestations proposées. En France, les tests sont réalisés par des laboratoires très surveillés et labellisés.

A l'origine de cette société, on trouve un co-fondateur de Google. Si de prime abord, cela semble surprenant, on flaire vite la bonne idée. Celle, à mon avis, de créer des sites d'internautes sur la toile regroupant des individus partageant un certain nombre de particularités génétiques. J'imagine, qu'à terme, l'ambition des concepteurs de 23andme est de créer des communautés nouvelles, pourquoi pas des ethnies d'un genre nouveau partageant non plus une même langue ou une même culture, mais un même patrimoine génétique. De multiples informations pourraient circuler au jour le jour entre ces communautés et 23andme. Des informations sur leurs modes de vie et leurs vécus, sur des échanges de conseils et d'informations sur la survenue de troubles de santé, d'intolérance à des médicaments ou d'une maladie et ce, me semble-t-il, sans clause bien claire de confidentialité. Cela me fait penser au logiciel en ligne « Facebook »[6]. Ce projet 23andme sur le Web créerait un double flux d'informations capables à terme de rendre pertinentes ou de renforcer certaines des prédictions fournies par cette société. Rapidement, 23andme/Google pourrait construire une base de données médicales très détaillée et évolutive mais aussi, on l'a compris, très lucrative.

Avec cette société, le client croit devenir l'acteur de sa santé sans intermédiaire médical. C'est le passage d'une partie de la médecine dans un secteur strictement commercial. Votre information génétique est banalisée. 23andme la prend d'une certaine manière en charge et garde votre ADN pour des études ultérieures sans consentement particulier. Cette société propose de changer votre rapport à la vie mais aussi vos repères communautaires, votre façon de vous voir et d'être vu. Elle donne des informations, que vous n'avez pas demandées, parfois fondamentales pour vous et vos proches. Par exemple, si vous fournissez l'ADN de toute votre fratrie, que vous réserve cette vérité génétique proclamée, cette mise en avant inouïe de vos liens de parenté ? On oublierait presque que ces données intéressent l'individu certes, mais également, par exemple, les assureurs, les employeurs, l'industrie pharmaceutique, la police. Je ne sais pas vraiment comment ces données seront utilisées, ni même si cette démarche constitue ou non un "progrès" mais ce dont je suis sûr, c'est que, sans encadrement juridique clair, quelqu'un s'en servira.
Il s'agit bien de se mettre à nu, de se regarder de l'intérieur, de se montrer et de se comparer. On peut comparer cela à l'exposition de Gunther Von Hagens, "Le monde des corps", où l'anatomie est révélée grâce à de véritables corps humains écorchés et plastifiés ou, encore, à la mode des échographies de fœtus en 3 dimensions, en dehors de tout contrôle médical.
S'agit il d'une forme de pornographie ? En tous cas, c'est bien une manière obscène de montrer, de se montrer.

6 Site Web de réseau social destiné à rassembler des personnes proches ou inconnues. http://fr.wikipedia.org/wiki/Facebook

« Tâter un calendos »

Chronique le "Ventre" du monde, par Bertil Sylvander, économiste et sociologue

B. Sylvander : Pour célébrer la récente décision de l'Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité maintenant le principe du camembert AOC au lait cru, je vais vous parler aujourd'hui de ce fromage.
Quand on se rend dans un supermarché, il arrive encore assez souvent que l'on assiste à la scène suivante. Un(e) consommateur (-trice) s'approche du rayon des fromages, s'empare d'un camembert, l'ouvre, tâte la pâte, referme la boite et recommence l'opération jusqu'à satisfaction. Beaucoup parmi vous ont certainement cédé à ce petit "rituel du camembert" ?
En effet, "tâter un camembert" est un geste quasi ancestral, comme faire se refléter un vin à la lumière du jour. Ils font partie des rituels qui marquent l'appartenance à notre culture, comme faire des crêpes à la chandeleur, cacher des œufs dans le

jardin à Pâques, faire des cadeaux de Noël ou demander à la petite souris d'échanger une dent contre une pièce de monnaie.
Si vous demandez aux gens pourquoi ils font ce geste, ils vous répondront fort gravement qu'ils « *testent la pâte* ». Oui, sans doute, on peut les croire : c'est ce qu'ils croient faire. Mais il y a des raisons de penser qu'ils font ce geste sans trop savoir pourquoi ils le font !
Il y a quelques années, j'ai demandé (il ne s'agit pas d'une recherche à proprement parler), à des personnes âgées pourquoi elles faisaient ce geste de tâter le camembert. Elles m'ont répondu, presque unanimement, qu'elles vérifiaient si le camembert « *était fait* ». Allant plus loin, je leur demandais ce que cela signifiait. Elles me répondaient invariablement : « *je le tâte pour voir s'il est bien souple*». J'ai posé la même question à de jeunes consommateurs, qui eux aussi tâtent le camembert avant de l'acheter. Que m'ont-ils répondu ? « *je le tâte pour voir s'il est bien élastique*». Et là est toute la nuance !
Jadis, les consommateurs enfonçaient le pouce dans la pâte et ils vérifiaient, sans vraiment formaliser leur geste, qu'elle mettait un certain temps à remonter. Les technologues nous disent que le remplissage du moule en quatre coups de louche au minimum d'un lait cru provoque l'apparition de couches de caillé distinctes, qui s'écrasent sous le doigt et remontent, un peu comme une pile de tissus. C'est bien ce que testent les amateurs de camembert traditionnel. Aujourd'hui, les jeunes consommateurs prétendent faire le même geste et vérifient, disent-ils, l'*élasticité* du fromage, qui est au contraire obtenu par remplissage du moule en continu par un lait homogénéisé et thermisé (marque d'un processus industriel).
Ainsi, les consommateurs font-ils tous le même geste et croient tous tester la même chose. Or les anciens, qui achètent en majorité du camembert AOC au lait cru, en testent la souplesse et les jeunes, qui achètent du camembert industriel, en testent l'élasticité.
Ainsi lorsqu'on croit en l'immuabilité de la culture, au-delà des modes passagères et des évolutions des mœurs, on ignore trop ce petit geste anodin de tâter le camembert, qui semble fédérer les générations, mais qui cache un manque de communication flagrant !
Et si cette histoire est vraie pour le moindre petit camembert, ne pensez-vous pas qu'on peut s'inquiéter lorsqu'on croit dialoguer à propos de l'évolution de l'alimentation dans son ensemble, mais aussi de questions plus générales, comme l'autorité à l'école, la démocratie, la liberté de la presse, etc.
Alors, que le geste de tâter du camembert nous alerte sur nos illusions sociologiques !

« Manger à la cantine, avec les copains et les copines »

Revue littéraire, par Jacques Rochefort

J. Rochefort : Dans « *Le cantique des cantines »*, (Ed Baleine), Claude Mesplède, toulousain d'adoption de longue date et auteur d'une anthologie du polar noir, nous conte l'histoire d'une jeune femme abattue pendant une représentation du Fidelio de Beethoven. Alors, Gabriel, dit le Poulpe, qui connaît la musique, reprend son sac, sa casquette et débarque à Toulouse. Et même si on y cultive encore la violette, la ville du bel canto et de l'aéronautique ne sent pas toujours la rose. Surtout quand le Poulpe trempe son pain dans la soupe de syndicalistes soi-disant autonomes. Ce Mesplède auquel le critique Alfred Eibel trouve une "mine de moine réjoui", a eu envie d'écrire là son premier roman. Et comme il est recommandé de parler de ce qu'on connaît, le récit met en scène des syndicalistes soi-disant autonomes dans une grande entreprise où la cantine est souvent le lieux où les informations et les rumeurs circulent. Il faut dire que notre auteur a occupé, pendant plus de trente ans, d'importantes responsabilités à la CGT d'Air-France et que la cantine il connaît.

« A la cantine » d'Ike Eze-anyika édité à l'Esprit des péninsules a remporté l'édition 1998 du SAGA Prize, destiné à récompenser le meilleur premier roman d'un auteur noir anglais ou irlandais.
« *Affreux, sales et méchants, ils arpentent les rues de la capitale anglaise à la recherche d'un mauvais coup. Petits malfrats ? Trafiquants ? Non, six " ripoux" d'un commissariat londonien qui concoctent souvent leurs coups à la cantine véritable plaque tournante du commissariat. Dame Fortune vient un jour frapper à leur porte sous les dehors d'une phénoménale saisie de drogue. L'affaire paraît plus sûre et aussi juteuse que le Loto, qui occupait jusqu'alors leurs rêves. Mais peuvent-ils se faire confiance ? Volontiers choquant, souvent drôle, le portrait sans concessions mais non dénué de tendresse d'une certaine police anglaise* » qui tranche avec le "so british" Scotland Yard.